Składniki:

1 karp

1 pęczek włoszczyzny

4 ziarenka piprzu, ziela angielskiego, 2 goździki, posiekany świeży imbir, sok i skórka z cytryny, 1 kieliszek białego wytrawnego wina, 1 szklanka ciemnego piwa, 2 łyżki startego toruńskiego piernika, po 5 dag rodzynek, migdałów

2 łyzki masła, sół

Wykonanie:

Karpia sprawić, umyć, odciąć łeb, ogon i skrzela.

Rybę natrzeć solą, skropić cytryną, zostawić na godzinę w chłodnym miejscu.

Warzywa umyć, obrać, włożyć do rondla, dodać odpady z karpia, ziarenka pieprzu i ziela, goździki, imbir i skórkę z 1 cytryny. Zalać 1 l wrzątku, doprowadzić do wrzenia, a później gotować około 40 minut na niewielkim ogniu.

Przecedzony wywar połączyć z winem.

Karpia pokroić na dzwonka, ułozyć w płaskim rondlu, zalać wywarem, gotować na małym ogniu 15 minut.

Delikatnie wyjąć rybę, ułożyć na ogrzanym półmisku.

Wywar spod ryby przecedzić, połaczyć z piwem i piernikiem, zagotować, a gdy sos zgęstnieje dodać masło, sparzone rodzynki i migdały, wymieszać, polać rybę i wstawić do piekarnika na kilka minut (180 stopni).